

DE

Vorspeisen

Gedeck | Aufstriche | Butter

Roastbeef | Asia Majo
gebackenes Eigelb

Mehrkorn-Focaccia mit
geflämmtem Ziegenkäse, Honig &
schwarzem Pfeffer

Karamellierte Sardinen mit
confierten Tomaten | Bruschetta

Halb gegarter Thunfisch mit Sesam
und Zitrusnote

Geräuchert marinierte Rote Bete
mit Frischkäse, Sumach und
Forellenkaviar

Salate

Sommerliche Salatbowl | Blattsalat
Granatapfel | Mango | Kresse
Gemüsechips

Baby-Römersalat mit Olivenöl und
Zitrone Geräuchert marinierte

Suppen

Zitronengrass Lauchsuppe | Butternockerl
Brennnesselbisquit

Klare Rindsuppe

- Frittaten
- Nudeln
- Kaspressknöderl
- Grießknöderl

Tagessuppe

EN

starters

Cover Charge | Spreads | Butter

Roast Beef | Asian Mayo | Baked
Egg Yolk

Multigrain Focaccia with Flamed
Goat Cheese, Honey & Black
Pepper

Caramelized Sardines with Confit
Tomatoes, Bruschetta

Semi-Cooked Tuna with Sesame
and Citrus

Smoked Marinated Beetroot with
Cream Cheese, Sumac
and Trout Caviar

salads

Summer Salad Bowl | Leafy Greens
with Pomegranate | Mango | Cress
Vegetable Chips

Baby Romaine Lettuce with Olive
Oil and Lemon | Smoked Marinated

soups

Lemongrass Leek Soup | Butter Dumplings
Nettle Biscuit

Clear Beef Broth
- Sliced Pancakes
- Noodles
- Cheese Dumplings
- Semolina Dumplings

Soup of the Day

DE

Hauptgerichte

Club Sandwich | Spiegelei | Putensteak
Putenschinken | Rucola | Steakfries
Trüffel-Mayo

Cordon Bleu vom Schwein oder Pute
Petersilienkartoffel | Preiselbeeren

Wiener Schnitzel vom Schwein, Pute oder Kalb
Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren

Smash Burger | BBQ Sauce | hausgemachter
Brioche | Käse | gegrillter Speck

Elsässer Flammkuchen
mit Sauerrahm | Speck | roter Zwiebel
Schnittlauch

Rib Eye 300g | Chimichurri
Steak Fries | Grillgemüse

Zwiebelrostbraten | Zwiebelsauce
Röstkartoffeln | Speckbohnenbündchen

Grillteller | Cocktailsauce | Rosmarinkartoffel
Grillgemüse

Fisch

Seesaibling | Riesling Sauce
Kirschtomatenrisotto | glaciertes
Gemüse | Fenchelchip

„Bouillabaise - französischer
Fischeintopf | Edelfischstücke
Venusmuscheln
Riesengarnele |
Grünschalenmuschel | gebackenes
Knoblauchstangerl

Gebratene Black-Tiger-Garnelen
Fettuccine aglio olio

Geschmorter und gegrillter Oktopus
mit Tomaten-Vinaigrette, Limettenrisotto

Vegetarisch

Paccheri mit geräuchertem rotem Paprika,
frischem Basilikum und Zitronenbröseln
Groß
Klein

Gebackener Karfiol | Limette Chilli | Sesam

Käsespätzle im „Pfandl“ serviert | Röstzwiebel
Blattsalatteller

Elsässer Flammkuchen
mit Sauerrahm | frischem Gemüse
Schnittlauch

EN

main courses

Club Sandwich | Fried Egg | Turkey Steak
Turkey Ham | Arugula | Steak Fries
Truffle Mayo

Cordon Bleu (Pork or Turkey)
Parsley Potatoes | Cranberries

Wiener Schnitzel (Pork, Turkey or calf)
Parsley Potatoes | Cranberries

Smash Burger | BBQ Sauce
Homemade Brioche | Cheese
Grilled Bacon

Alsatian Flammkuchen (Flammkuchen)
with Sour Cream | Bacon | Red Onion | Chives

Rib Eye (300g) | Chimichurri | Steak Fries
Grilled Vegetables

Onion Roast Beef | Onion Sauce | Roasted
Potatoes | Bacon-Bundled Green Beans

Grilled Platter | Cocktail Sauce | Rosemary
Potatoes | Grilled Vegetables

fish

Arctic char | Riesling sauce | Cherry
tomato risotto | Glazed vegetables
Fennel chip

Bouillabaisse - French fish stew
Pieces of premium fish | Clams
King prawn | Green-lipped mussel
Baked garlic breadstick

Seared black tiger prawns
Fettuccine aglio e olio

Braised and grilled octopus with tomato vinaigrette
and lime risotto

vegetarian

Paccheri with smoked red pepper, fresh basil,
and lemon crumbs
Large
Small

Baked cauliflower | Lime chili | Sesame seeds

Cheese spaetzle served in a pan | Crispy onions,
mixed green salad

Alsatian tarte flambée
with sour cream | Fresh vegetables | Chives

DE

Dessert

Kaiserschmarren

Leichte Topfen-Joghurtcreme
frische Früchte

Topfen Holunderparfait| Holunder-
Beerenragout

„Belgische Schokolade“
Mousse von der dunklen
Callebaut Schokolade
Schokoladeeis
Schokoladebrownie | Crumble
Beeren

Käsevariation
Groß
Klein

Affogato

Eis-oder Sorbetvariation (3x Kugeln)

EN

desserts

Kaiserschmarren (shredded pancake)

Light quark and yogurt cream with fresh fruit

Quark and elderberry parfait | Elderberry ragout

Belgian chocolate
Dark chocolate mousse
Callebaut chocolate
Chocolate ice cream | Chocolate brownie
Crumble | Berries

Cheese selection
Large
Small

Affogato

Ice cream or sorbet selection (3 scoops)